Metsämiehen hirvipihvit

Aineet:

600	g	hirven ulkofileetä
Marinointiliemi:		
3	dl	punaviiniä
11/2	dl	ruokaöljyä
1		porkkana raasteena
1		hienonnettu sipuli
10		mustapippuria
5		katajanmarjaa
1		laakerinlehti murskattuna
Päälle:		
100	g	savupekonia
3	dl	kantarelleja
1		pieni sipuli
1/2	dl	kuohukermaa
		(suolaa)

Valmistus: Sekoita marinointiliemen ainekset. Pane liha liemeen maustumaan kapeahkoon astiaan 1 vuorokaudeksi. Kääntele sitä välillä. Leikkaa liha neljäksi pihviksi. Ruskista pihvit molemmin puolin. Ripottele pihveille hiukan suolaa ja valkopippuria. Siirrä pihvit pataan ja hauduta pannun huuhdeliemessä kypsiksi. Suikaloi pekoni ja paista pannulla. Lisää paloitellut kantarellit ja hienonnettu sipuli. Jatka paistamista. Lisää kerma. Jaa seos pihvien päälle.